

HALK BİLGİSİ HABERLERİ

İstanbul Halkevi Dil, Edebiyat ve Tarih şubesi tarafından çıkarılır aylık mecmua

Yıl: 4

15 İkincikânun 1934

Sayı : 44

MUHİDDİN ABDALIN BASILMAMIŞ BİR KAÇ NEFESİ

Muhiddin Abdal, mistik yolda çok kudretli şiirler yazmış olan bir Türk kızılbaş şairidir. Onun eserlerinin, Nesiminin tüyüğü tarzında olduğunu söyleyenler haklıdır. Bu şair de, ismi çok nadir anılan, fakat Yunus Emre, Kaygusuz, Hatayî ve Pir Sultan ayarında bulunan bir şairdir. Şair hakkında o zaman elde edebildiği malumatı, 928 senesinde Halk Bilgisi Dernegi tarafından çıkarılan «Halk Bilgisi Mecmuası» nda Bay Sadeddin Nüzhetin «Muhiddin Abdal» başlıklı yazısında gördük.

Muhiddin Abdalın hayatı ve eserleri hakkında tetkiklerime müstenit etraflı bilgileri toplayan haberleri, hazırlamakta olduğum «Muhiddin Abdal» isimindeki kitabımda yazacağım. Şimdilik şukadar söyleyebiliriz ki, Muhiddin bir kaç aziz arkadaşile beraber Anadoludan Rumeliye geçmiş ve Edirne civarında bulunan (Çöke) mevkiinde yerleşerek orada dünyadan göçmüş ve şimdi orada gömülü bulunmuştur. Aşağıya koyduğumuz bir manzumesinde (Çöke) yi öğmekdedir. Şair hakkındaki edindiğimiz kanaatlerin en mühim kısmını, evvelce Trakya Alevî kabileleri içinde her sene muayyen bir günde gezdirilmesi mutad olan ve hürmetlerle karşılanıp takdis edilen kendi eserlerini mutad olan anlatan büyük el yazması bir mecmua münderecatından edindik. O kitab, o mecmua, o cönkte bulunan eserler şimdiye kadar şairin olduğunu bilip öğrendiğimiz eserleri de ihtiva etmesi sebebiile Çökede yatan Muhiddin Abdalın bizim aradığımız Muhiddin Abdal olduğu kuvvetlenmektedir.

Şunu da söyleyelim ki, Muhiddin Abdal hakkındaki bu kadarcık anlatışı neşretmek istediğimiz eserlerine bir mukaddeme yapmak ve şahsiyetine dair ufak bir fikir vermek üzere yaptık.

Neşredilmemiş olduğunu sandığımız bir kaç manzumesini aşağıda gösteriyoruz :

Elif Allah ayın Ali
Mim Muhammeddir ey hoca
Bunu böyle bilen veli
Gerçekden erdir ey hoca.

Hocalıktır sana almak
Benlik yollarında kalmak
Her kesin halini bilmek
Farzla sünnettir ey hoca.

Bizim yokdan varlığımız
Şekli insane geldiğimiz
Allahı bir bildiğimiz
Bile sünnettir ey hoca.

Âşık olan yırtar yaka
Sıdkile sığınır hakka
Maşuk didarı âşıka
Hemen cennettir ey hoca.

Nola biz her kesi sevsək
Kimi doğru kimi aksak
Kimi alçak kimi yüksek
Buna yetendir ey hoca.

Bir şaha bende olmyan
Ölmeden evvel ölmyen
Menaref sırrın bilmyen
Bu yolda matür ey hoca.

Atar iken küfürün okun
İmanın vurursun sakın
Tevhide gelmezsin yakın
Sözün inatdır ey hoca.

Muhiddin hiç bilmez yalan
Gelatin beri öğüt alan
Gönlünde benliği olan
. ey hoca. [1]

* *

Bilirim bilirim dersin
Bilir misin bilir nedir
Sen ki kâmil oldum dersin
Kâmilliğin yolu nedir?

[1] Bu mısra okunamamıştır.

Kimi şakird kimi ustadır
Kimi sağ kimi hastadır
Ulu kişi ne nesnedir
Yol içinde ulu nedir?

Arifler ol kafa yetmiş
.
Altı bin altıyüz altmış
Altı harfin dahi dedir?

Arzu kılan o uçmağa
Kevser şarabın içmeğe
Cennet kapısının açmağa
Kilidinin dili nedir?

Muhiddin hamuş diyen
Varın elden komuş diyen
Ey henü susamış diyen
Bu içliğim dolu nedir?

* *

Beş vakt namaz borcun oldu
Kılarsan borcun ödersin
Arada ne harcın oldu
Sen eli ne tanedersin?

Her kişi hali halince
Kulluk eder sultanına
Kul anındır kulluk anın
Sen dahiledib de nidersin?

Solu isen kıl namazın
Derviş isen et niyazın
Hakka doğru ise özün
Cennet yemişi dirersin.

Gel kulak tut bu sohbele
Gönül yıkıp etme hata
Sakin dünyadan ahrete
Şöyle imansız gider sin.

Solu sen soğan yemezsin
Kabuğunu da komazsın
Hiç helal haram demezsin
Bulduğunu hoş yutarsın.

Kendini âlâ görürsün
Dillere fetva verirsün

Arif katına gelince
Ne acëb bir derbedersin.

Muhiddine ahdu aman
Kanî ettiğin ıkrar iman
Suret tebdîlî edib heman
Nefsin kolayna gidersin.

* *

Yazı kışı eksik olmaz
Baranı karı Çökenin
Ne nişandır kimse bilmez
Dumanlı başı Çökenin.

Çevrilib havadan iner
Kulesine şahin konar
Açılır cennete döner
Yazı baharı Çökenin.

Muhammed dedi kul beşer
Kişi nasibine gezer
Durmaz ılgın ılgın eser
Badî şehri Çökenin.

İsmi âleme saçılır
Yolunda serden geçilir
Akı koladan seçilir
Gök turnaları Çökenin.

Gök turnalar katar katar
Ak kuşusu sema tutar
Hu diyene gelir yeter
Gaibden eri Çökenin.

Erenlerden rivayettir
Kelâmullahdan ayettir
Sanasın abıhayattır
Suyu pınarı Çökenin.

Gönlün havadan indirir
Yüzün turaba kondurur
Talib geleni kandırır
Mürşidü rehberî Çökenin.

Mürvet issi gamı söze
Hüda nurun verdi göze
Hakdan hidayettir bize
Mürşidî piri Çökenin.

Yüz sürene münacatdır
Nuh tufanından necatdır
Aşıka aynı hacatdır
. . . . Çökenin.

Aşıkları divanedir
Sadıkları mestanedir
Muazzam bir Edirnedir
Şehri pazarı Çökenin.

Muhiddin aşk ile çağlar [1]
Gelir sema tutar beyler
Seyrangâhdır gönlü eğler
Çevr diyarı Çökenin.

* *

Muhammet Alînin güzel yolları
An bean bozuldu giden kalmadı
Hakikat bağının açılmış gülleri
Ol bahçenin gülün diren kalmadı.

Bu vakitte sözler talibe düştü
Mürşid ile rehber bildiğin şaşdı
Yavaş yavaş edeb erkân da düştü
Edeb erkânını bilen kalmadı.

Şimdi insan azdı zaman bozuldu
Hakikat bağının güllü bozuldu
Evliya cemine cahil düzüldü
Kalkdı cemin tadı tuzu kalmadı

Talib sözlerini rehbere satar
Kendi saybın görmez diğere bakar
Erenler cemine kulûkal katar
Cemde erkânını sezen kalmadı.

Muhiddin derdimend rûzü şeb ağlar
Gazel yaprağını dökdükçe bağlar
Kaldı çürükleri sıroidu bağlar
Can olub da canın veren kalmadı.

* *

Varma gel Tebrize gül olmayınca
Sana bir mürşidi kâmil olmayınca
Senin yolun varub menzile ermez
Gönlüden gönüle yol olmayınca.

[1] Başka bir mecmuada bu misra
«Muhiddin Abdal aşkın çağlar» tarzındadır.

Kişi alçak kapılardan geçemez
Eğilib hamkadı dal olmayınca
Ol âşık zehi âşık demezler
Akuben göz yaşı sel olmayınca.

Ben kulum demekle kişi kul olmaz
Özü miskin nefis kul olmayınca
Özü vahdet cismi sohbet bula mı
Kişinin müşkili hallolmayınca.

Cahilin sohbetinden can bezmez mi
Sohbeti has sözü bal olmayınca
Boyun büküp göz kırmak kâr eylemez
Dilbere söyleyib dil olmayınca.

Muhiddin demekle ol bulunmadı
Çöp kumıldar mı hiç yel olmayınca.

**

Ademi yağurup yapan
Dört mukarrib feristedir
Yel, su, toprak hem de ateş
Her birisi bir iştedir.

Yel eser od durmaz yanar
Su akar denize iner
Gök daim durur yer döner
Ay ile gün huruşdadır.

Bakin Allahın işine
Güzüne yaz ve kışına
Cahiller zulmet içinde
Arifler teferrucedir.

Evvel üçler hem yediler
Meydana yönül dediler
Canı cana dil kodılar
Ol âşıklar yarışdadır.

Er olan ahdına durur
Göz olan bakdığın görür
Erenler atdığın urur
Oku gizli kırışdedir.

İlbar yüze gülene
Aferin doğru gelene
Muhiddin sözün alana
Pir mürşidim

**

ÖZLÜ BİR HALK ŞAİRİ: RIZA

Gürünün Kavak köyünden Fet-
tah ağa oğullarından Ali Riza, mu-
hitimizde eskidenberi tanınmış tok
sözlü, dürüst seciyyeli, şahsen se-
vimli ve neşeli bir halk şairidir.
Doğumu 1274 olduğuna göre şimdi
76 yaşlarında bulunuyor demektir.

Halen o zekâî bakışlarına halel
gelmemiştir. Resmî günlerde, bay-
ramlarda, hususî ve resmî toplan-
tılarda Ali Rizanın nükteleri,
şairleri bütün halk tabakaları ara-
sında neşeli bir hava yaratır.
Kendisile ilk temasımda ciddi bir
tebessümünü gördüm. Fiziyonomi

Şimdi bizim aramıza
Yola boyun veren gelsin
Şeriatı tarikati
Hakikatı bilen gelsin.

Kişi halden anlayınca
Hakikatı dinleyince
Üstüne yol uğrayınca
Ayrılmayıb duran gelsin.

Talib olunca bir talib
İşl mevlaya salıb
İzzet ile selam verib
Gönüllere giren gelsin.

Koyub dünya davasını
Hakka verib sevdasını
Doğrulayıb öz nefsini
Şeytanı öldüren gelsin.

Pir Sultanım ol celiye
Eyvallahım var veliye
Muhiddin hal dilile
Yolun sırrın soran gelsin.

Vahit Lutfi

itibarile de mazbut ve ihatalı bir görüş ifade eden nazarıları dürüst bir şahsiyet sahibi olduğu kanaatını vermekte idi. Kısa ve ak tellerle bezenmiş sakalını bazan serbes bırakıyor, bazan da itinalı bir tûvaletten geçiriyordu. Sordum:

— Şairliğiniz var mı, şiirlerinizden istifade edebilir miyiz. Derhal neşeli gözlerini çevirdi:

— Bir iki satır söylerim, dinler misiniz, diye cevap verdi ve (Zaire) şiirini söyledi. Fotoğrafınız varsa lutfeder misiniz dedim. Mevcudu kalmadığını söyledi.

Şiirlerinden ikisini takdim ediyorum, diğer koşma ve şiirlerini birer birer arzedeceğim.

BİR GEZİŞ

Sivas vilâyeti gayetle dağınık
Sularını içtim suları ılık
Motor [1] hiç bir yerde almadı soluk
Doğruca Sivasa geldim efendim.

Kahveci de bana yatak vermedi
Benim şair olduğumu bilmedi
Kehve paraların benden almadı
Gayet sahi imiş aman efendim.

Sivas vilâyeti gayetle büyük
Etrafına dikmişler kavakla söğüt
Sivas ahallisi gayetle yiğit
Hepsi hanedandır aman efendim.

Sivasi atladım Tokada geçtim
Orada bir kadeh ırakı içtim
Güzelleri gördüm gayetle şaştım
Aklımı başımdan aldı efendim.

Tokadın gülünden ırakı çıkar
Kadehe koyunca gül gibi kokar

[1] Otomobil

Tokat güzelleri seyrana çıkar
Onları da seyreyledim efendim.

Tokadın da vardır sulu sokağı
Gül ile müzeyyen bahçesi bağı
Tokatda gayet çok güzelin ağı
Sevmesi hoş olur aman efendim.

Rıza sen de evvel ırakı içerdin
Ata biner Tunalı geçerdin
Güzellerin pek iyisin seçerdin
Şimdi köşelerde kaldın efendim.

KÖYLÜ

Ahırını kürür dışarı atar
Üstü bağı bütün mayısa [1] batar
Akşamlayın çitbanır yatağa yatar
Yatak pis olmasın diye efendim.

Yaz gelince gider biderin[2] eker
Tarlasına gider patates diker
Güz gelince patatesini söker
Çocuklara gıda olur efendim.

Temmuz aylarında çayırın biçer
Ocağında ayran çorbası pişer
Çorbayı çok yer karnı pek şişer
Ekmeği aramaz aman efendim.

Otunu biçer de dama getirir
Hayma [3] vurur gölgesinde oturur
Kış gelince mallarına yedirir
Onun ile vakit geçer efendim.

Ayağında çarık elinde orak
Oğlu Süleymana atmış bir dayak
Gideceği tarla gayetle yırak
Ekin biçin der oğluna efendim.

Oğlan der ki baba niye dögersin
Anama babama niçin sögersin
Bu gençlikde benim belim eğersin
Sonra belim kanbur olur efendim.

Rifat

[1] Gübre.

[2] Tohum

[3] Ot yığını

ANADOLUDA DERLENMİŞ KELİMELER VE ULAMALAR

A. URFA KELİMELERİ

Kirşen : Pudra
Balak : Pantolon paçası
Cırnak çekişmek : Lades tutuşmak
Sırfa : Saфра
Zar : Çarşaf
Bayak : Demin
Çındır : Sinir
Kaime : Hamam ustası
Cürtün : Hamam kurnası
Cava : Havan
İskele : Yüklük
Siye : Sana
Biye : Bana
Takrak : Çan
Sivik : Dam saçağı
Geremeç : Eşik
Taka : Pencere
Demircak : Parmaklık
Körsü : Sandalye
Havuç : Avlu (Siverek)
Küce : Sokak
Neçek : Başörtüsü
Yamşak : Başörtüsü
Azye : İntari
İsut : Büber
Balcan : Pathican
Firenk : Domates
Şamık : Domates (Siverek)
Siti : Kova
Haphap : Nalin
Zabır : Karpuz
Teşt : Liyen
Çuçe : Kepçe
Melez : Süzgeç
Kilit : Anahtar

Firengi : Kilit
Çayan : Çıyan
Sançmak : Sokmak
Kof : Köpük
Nacar : Dülger
Şur : Tuzlu
Kimik : Hamam takımı (Siverek)
Sığma : Gömlek
Şılhk : Lalanga
Hanta : Yok
Sitra : Tahta perde (Siverek)
Haket : Masal, Hikâye
Urunda : Yerinda
Gır : Türkü
Firfir : Semizotu
Duda : Deve
Sitara : Perde
Pürük : Kâkül

Müşfika Abdülkadir

B. ANDIRIN KELİMELERİ

Malyeri : Hayvan için hazırlanan
sulak ve çayırli yerler
Canyeri : Hayvanlardan uzak ha-
vası iyi yerler
Hun : Ottan yapılan kulübe
Çengetir : Tavani dallardan örülen
kulübe
Derim : Çadırın etrafını muhafaza
için çuldan siper
Alaçık : Yalnız tavani olan etrafı
açık kulübe
Hayma : Güneşten muhafaza için
yapılan gölgelik (çardak ta der-
ler)
Kılıç - Aşı : Hattı bâlâ
Gez - Geldik : İki tepe arası, boyun

Sövke : Etek
 Amak - Giran : Karşı, yamaç
 Belen : İki dağ arasında vadiye benzer düzlükler
 Kayak : Münhat arazi, çukurluklar
 Kısık : Dar vâdi
 Dink - Doruk : Zirve
 Çalık : Hafif arızalı arazi
 Kesik : Çok arızalı arazi
 Yarıntı : Hattı içtimai miyah
 Penk : Uçurumla nihayetlenen düzlük
 Kepir : Yumuşak, sürülmesi kolay toprak
 Gangaz : Siyah çürük toprak
 Yaz : Çıplak ve zerrelere kalın, taşlığa benzeyen toprak
 Cimil : Sarı killi toprak
 Taras : Cömert toprak
 Ferhan : Sürülmüş, hazırlanmış toprak
 Kargan : Ekilmiş ve yorulmuş toprak
 Acar : Ekilmemiş kuvvetli toprak
 Salak : Pirinç ziraati için su altına alınmış toprak
 Ehyalık : Gübrelenmiş toprak
 Seyip : Dinlenmeğe terk edilen toprak
 Hopur : Pirnallık veya ormanlıktan açılan arazi
 Kırık : Ormandan açılan tarla
 Ören - Say : Taşlık arazi
 Kese yol : Yakın olan arızalı yol
 Cilka : Orman ve dağlardan geçen tek iz
 Say : Taşlık ve çetin yol
 Nallama : Dik yokuşlarda atların kaymamasını temin için 25 - 35

santim aralarla merdiven haline konulan yol

Yörev : Viraj
 Av kuru : Varyant
 Depik : Kuru yol
 Kayak : Çamurlu yol
 Kauşut : Yolların telâki noktası
 Sapak : Yolların ayrılma noktası
 Bağlak : Asıl suya karışan derecikler
 Çatak : Ana ile bağlağın kavuştuğu yer, mülteka
 Lôngöz - Karingaç : Girdab
 Kepez : Suyun aşındırarak mağara haline getirdiği oyuntular
 Kaş : Suyun bir tarafı oyarak diğer taraftan yükseldiği kısım.
 Keçek : Atlı veya yayalara yol veren kısım
 Çermik : Kaphica
 Kara su : İçmesi ağır olan su
 Yenlik su : İçmesi tatlı olan su

Ziya

C. MUHTELİF KELİMELEK

Sangı : Sersem (Maraş)
 Eysiren : Ateş küreği (Afyon , Kütahya)
 Zimbira : Çalgı (Kastamonu)
 Tat : Dilsiz (Kastamonu)
 İneze : Hastalıklı (Kastamonu)
 Kada : Dert (Kayseri)
 Tüngülemek : Yüksekten atlamak (Afyon)
 Kungürlemek : Uyuklamak (Afyon)
 Tumayum : Yordam (Kastamonu)
 Keleş : Güzel (Maraş - Adana)
 Gama : Galiba (Kastamonu)

Carı : Becerikli (Kastamonu)
 Sökel : Dermansız (Kastamonu)
 Bezek : Leke (Konya ve civarı)
 Esene : Budala (Konya)
 Kasalmak : Kibirlenmek (Konya)
 Yarlağan : Maltız (Konya)
 Turfan : Yayık (Konya)
 Gümbü : Çömlek (Konya)
 Poçu : Toprak ibrik (Konya)
 Çörtlen : Dam oluğu (Konya)
 Çalık : Yemeni (Konya)
 Kuzu dişi : Küçük dolu (Konya)
 Sepenek : Hafif yağmur (Kastamonu)
 Hırtlak : Kelek kavun (Konya)
 Şamama : Küçük kavun (Konya)
 Otalamak : Zehirlemek (Kastamonu)
 Zarencir : Ağlamaktan bitap dü-
 şen (Kastamonu)

D. KONYAYA AIT YAKIŞDIRMA VE ULAMALAR

Üzüm Sensin iki gözüm
 Elma Üftadelerin ahın alma
 Şeker Gönlüm seni çeker
 Taş Akıttım gözümden yaş,
 Pul Kapunda olayım kul
 Kalem Çekdirme cevri elem
 Oya Saraydım seni doya doya
 Hurma Karşımda boynun eğili
 durma
 Bade Hasretinle ciğerim pare
 pare
 Kemik Gardanın ederim emik emik
 Fesleğen Hasretinle kan kustum
 leğen leğen
 Ödagacı Görmiyesin ağrı acı
 Fes Bağırmadan kalmadı ses
 Kiraz Saraydım seni biraz
 Yoğurt Anneni yolda doğurt bir

beşik al arkasından seyirt
 Gece Efendim suçundan geçe
 Yün Seni gördüm dün
 İbrişim Ak göbek altında kaldı
 işim
 Tahta Sepet Ne münesebet
 Karı Kaşını soksun arı
 Yeşilli İş belli
 Karabacak Ne alacak ne verecek
 Kara koyun Haka boyun
 Hasan Tahtaya basan
 Hasta Hoşaf koymaz tasta
 Pastırma Eve bucağa bastırma
 Fasil Yorganına göre kösül
 Ev Dev
 Kırmızı meşin Paralar peşin
 Aşır Aklını başına devşir
 Evceğizim Sen bilirsin halceğizim
 Kaşık Sakın koyma bulaşık
 Kayısı Annende var koyusu
 Nasara yansuru Ölünceye kadar
 can sürü
 Kabak Başka lafa bak
 Görümce Görmeyeyim ölünce
 Oğlan Gel boynuma dolan
 Mart Karı ile kocanın yüreğine
 dert
 Yumurta Yumruğun gözümü yırt
 Şeker Parayı cepten çeker
 Minder Yünüñ bana dönder
 Yastık Gece seni bastık
 İmam Elden uman
 Keçi Ya sallansın kalsın kıcı
 Soyasla naren Seslenme yaren
 Fergab Eski takkemi sen kap
 Cennet Canıma minnet.

M. Zeki





SAFRANBOLUDA VE KÖYLERİNDE AİLE



Bu başlık altındaki yazılarımıza devam ederken Safranbolunun iç ve dış hayatını ve aile kurumlarının geçim duruşlarını tetkik ve tahlil etmek de zaruridir. Kuşku yoktur ki, ailede geçim, aile varlığının ana hattını teşkil eder.

Safranbolu, pek eski ve tarihi bir şehirdir. Bu kendin kuruluşunu tarihten önceki devirlere irca müm-kündür. Bu kadim şehir hakkındaki tarihi görgülerimi «Son Posta» da yazdığım müteaddit yazılarla izah etmiştim. Netekim benden önce de buralarda değerli araştırmalar yaparak «Kastomonu» adlı bir kitap yazan Mehmet Behçet bu hakikati çok güzel görmüş ve kitabında açıkca yazmıştır. Bizim buradaki sözlerimiz, tarihi olmadığı için bu bahsi kısaca geçeceğiz.

Safranbolu önceleri pek kalabalık ve zengin bir şehir olduğu halde Şarki Roma İmparatorluğunun buralarda hüküm sürdüğü zamanlar ehemmiyetini kaybetmiş ve tenhalaşmıştır. Bu bakımsız vaziyet bir hayli sürmüş, Safranbolu Selçukilerin buralara yayılmasile tekrar canlanmağa ve kalabalıklaşmağa ve ehemmiyet almağa başlamıştır. Asyanın muhtelif yerlerinden ulam ulam göçeden Türkmen kabilelerinin buralarda tavattunu bu husta büyük bir âmil olmuştur.

Bu göç eden Türkmen kabilelerinin bir kısmı, eski Bizanslıların

bir medeniyet merkezi halinde olan ulus civarına, bir kısmı Aktaş nahiyesi ve civarına ve bir kısmı da Eflani ve çevresine yerleşmişlerdir.

Ulus mıntakası ormanları bol ve eski vakte göre varidat temin edici bir vaziyette olduğundan buraya gelip yerleşen Türkmen kabileleri içerde kalmışlar, kereste bazarlarında çalışmak suretile kendilerine iyi bir hayat kurmuşlardır. Bu mıntaka ahalesinin yaşama vaziyeti çok iptidaidir. Halk bâlâ, mısır ve darı ekmeği yer, iptidai ve basit evlerde oturur, mütevazı bir hayat geçirirler. Eflani ve mıntakası halkının yaşayışı yüksektir, burada ahali uyanıktır. Bir defa nahiyenin bulunduğu yerin arazisi verimlidir. Burada bugün değil, en eski devirlerde bile ahali zenginmiş.

İsfendiyar Oğulları Kastomonudan önce buraya gelip yerleşmişler ve bilâhare Kastomonuya geçmişlerdir. Bu gün köylünün yaşayışında refahına yardım eden yalnız toprağın verimli oluşu değildir. Eflani köylüleri çalışkan insanlardır. Bu gün İstanbulun Sirkeci iskelesinde gördüğümüz salapurya ve kayıkları Eflanililer idare ederler. Aynı zamanda Eflanide kadınların iç hayatları da çok düzenindedir. Her evde bir bez ve çuha tezgâhı vardır. Eflani kadınları, çoluk çocuklarının hemen bütün giyim ihtiyaçlarını kendi

tezgâhlarında örerler. Eflani yaylaları çok verimlidir. Tabiatın bu zengin yerinde, inek, manda, koyun beslenir. Eflani yağı pek meşhurdur. Eflaninin bulunduğu yer, bir az yüksek olduğu için Eflanide sebze yetişmez. Eflaninin sebze ihtiyacını Safranbolunun merkez köyleri olan Yürük, Konari ve Bostan bükü gibi köylerin bağçeleri temin eder.

İstanbulun, Eminönü ve Galata rıhtımlarında çalışan kayıkçıların Eflanili olduğunu evvelden yazmıştık. İstanbulda kayıkcılık yapan Eflanililerin, buraya nasıl gelip işe başladıklarını hemen bir tarih sırasile tesbit etmek mümkün olamadı. Fakat Eflanililerin bu alanda çalışmaları herhalde pek yeni değildir. Eflanililerin kayıkcılıkta bu günkü çalışmaları, bu işe başladıkları ilk günden hiç farklı değildir. Hâlâ buradaki kayıkçıların Sirkeci cephesini bir kâhya, Galata boyunu da bir kâhya idare eder. Kayıkçıları bir çok hususlarda hep kâhyaya bağlıdır. Belediyenin de kabul ettiği kayıkçı esnafının bir türesi vardır. Söz gelimi, yolcu olarak kayığa binip vapura gidenden yirmi beş kuruş, uğurlamağa gelenlerden türemucibince beş kuruş alınır.

Buradaki kayıkçıların en son geçirdikleri tekâmül bir sandık ve birlik vücûde getirmeleridir. Eskiden ayrı ayrı kayıkda para toplanırken şimdi kayığa binerken yolcuya gidip gelme bir bilet kesilir, vapura bu biletle gidilip gelir.

Bizim burada daha ziyade araştıracığımız kayıkçıların buraya nasıl ve ne suretle geldikleridir. Eflaninin bazı köylerinde kayıkcılık yapmak üzere İstanbul'a gelip gitmek taamül haline gelmiştir. Faraza, bir çocuk çocukluk çağını bitirip on beş, on altı yaşına geldi mi, babası sağsa babasile, yoksa sağ değilse dayısı, amcası, kardeşi ve yahut köylü hemşerilerinden birinin yardımile İstanbul'a gönderilip bir kağıya yamak olarak yerleştirilir. Bu genç burada bir kaç sene yamaklık çağını bitirdikten sonra köyüne döner. Çalışıp beş on kuruşla köyüne dönen bu delikanlıya anası ve akrabaları tarafından mutlaka bir kız hazırlanmıştır. Esasen burada çocuk kayıkçı yamaklığı yaparken bütün düşüncelerini evlenmek saadeti, ilk pınar başı söyleşmeleri teşkil ettiği için o da bilir ki köye vardığının aynına varmaz mutlaka baş göz edilir. Bu vaziyette köye giden delikanlıya umumî toplanmalarda maniler, türküler söylenerek onun bir an önce bir düğün yapması istenir. Meselâ köye dönüşler ekseriyetle kışa ve kış âlemlerinin başladığı devreye tesadüf eder. Bu âlemlerde evlenecek oğlan işaret edilerek evli delikanlılar tarafından :

Ey oğlan arsız oğlan
Ayvasız narsız oğlan
Kalaysız kaba benzer
Dünyada yârsız oğlan.

Diye karşılıklı maniler alınıp verilir.

Delikanlı evlenmeği müteakip artık adam sırasına girmiştir, kah-veye gider, lafa karışır, büyüklerin haiz olduğu bütün hakları kullanır.

Bir kimse Eflanide evlenmek sizin kırk yaşına da girse uşak, yani çocuk sayılır, o, budun türesine göre bir çok haklardan mahrumdur. Onun yanında her şey konuşulmaz, söylediklerine kulak asılmaz, köy türesine göre bir adamın hukuku medenîyesini iktisap edebilmesi içinsinni rüşde vusulü değil, evlenmesi lâzımdır.

İşte evlenip bal ayını kırdı, bayırda, yaylada, dağda, zengin tabiat dekorunun içinde neşeyle geçirdikten sonra tekrar İstanbula döner. Bu sefer usta olarak kavıklara gizer, yahud bir kayık alır. Askerliği gelinciye kadar çalışır. Evlenip İstanbula dönen delikanlının artık bütün düşünceleri köyü ve karısıdır. Kazandığı para ile köyüne, altın alır gönderir, basma alır gönderir, tefe başı [1] yapar gönderir. Hulâsa bütün hayalini, varlığını ve kazancını evine, karısına bağlar. Mektuplar yazar, mektup alır. Bu yazılan mektuplar pek acıklı türkülerle doludur. Eflani delikanlılarının mektuplarını dolduran türklülerden bir kaç parçasını aşağıya aldım:

[1] Kadifeden üzeri sırma işlemeli entariye tefebaşı denir. Bu köylülerin gelinlik entarisidir, gelin onu bir hatıra olarak ihtiyarlayıncaya kadar saklar, sonra oğlunun düğününde tefebaşını bozar, yorgan yüzü yaparak gelinine hediye eder.

Elmayı atan bilir
Meyvayı satan bilir
Yârının kıymetini
Koynunda yatan bilir.

Evleri görünüyor
Gonüldür yeriniyor
Dayanacak dert değil
Tanrım sabur veriyor.

Gidene bak kîdene
Boyu benzer fidana
Fidanda üç gül bitmiş
Kokutmuyor adama.

Oğlanın mektubunu dolduran bu türkülere kız şu cevaplarla mukabele eder :

Evleri hane hane
Benleri tane tane
Oğlan seni seveli
Oldum deli divane.

Karşıda herk otlanır
Bu derde kim katlanır
İkimizin abından
Havalar bulutlanır.

Karşıda durma oğlan
Bıyığın burma oğlan
Beni sana verdiler
Ol çekip durma oğlan.

İşte Türk köylüsünün öz duygusundan doğan türküler mektuplarda da sürer gider. Bu türküler köylüler arasında tarlada iş görürken de söylenir. Söz gelimi:

Karşiki bağ bızım olsa
Yaprağı üzüm olsa
O kız yatmış uyumuş
Yasdığı dizim olsa.

Acı elma aşlanır mı
Dibl gümüşlenir mi
Pek küçükken yâr sevdim
Ele bağışlanır mı?

Karşıdadır evleri
Topladı perdeleri
Eğninde ince gömlek
Tirildir memeleri

Elmaya bak elmaya
Param da yok almaya
Buna can mı dayanır
Gece gündüz sarmaya .

Öyle diyebilirim ki, bir köydeli-kanlısının öz benliğinden doğan bu gibi türkülerden yüzlercesi hafızasında saklıdır. Köylülerin mektupları bu türkülerle yazılır, âlemleri bu türkülerle neşelenir, tarlada iş bu türkülerin söylenmesi ile hafifler .

Eskiden İstanbulda yalnız kalyıcılık ile vakit geçiren köylüler, son zamanlarda yavaş yavaş ek-mekçilik ve simitçilik işlerine de girmeye başlamışlardır.

Aktaş nahiyesi, kaza merkezine en yakın ve aşağı-yukarı dört saat bir mesafede ve kazanın garbi cenubi eteklerindedir. Bu nahiye ahalisinin en büyük kısmını yürükler teşkil eder . Aktaş köylerindeki yürükler, eski ananelerinin bir çoğunu terketmişlerdir. Aktaş nahiyesi halkı ziraatle meşguldür. Aktaş ve köylerinin arazısı verimli ve aynı zamanda bağcılık yapma-ğa da çok elverişlidir. Ahalinin geçim vaziyeti mutedildir.

Aktaş nahiyesinden ayrılmış, kazanın elli kadar köyü vardır. İşte Safranbolunun en belli başlı tetkike değer noktasıda bu köylerdir. Bu köylerden bilhassa Bulak,

Yürük, Konarı, Yazıköy, Kuzyaka, Akvıran, İlbarıt, Çerçen, Kadıbükü, Sırçalı, Değirmencik, Oğulvıran, Polutoyran, Bacı, Köprücük, Karacatepe köyleridir.

Önce de yazdığımız gibi milâdî 1205 yılından sonra buralara yavaş yavaş türkmen kabileleri gelip obalar kurmağa başlamışlar, vaktile تنها bir vaziyette olan bugünkü Safranbolu ovası gün-gün göç eden türkmenlerin gelişinden kalabalıklaşmağa başlamış, bir gün öyle bir vaziyet hadis olmuş ki, artık bu dar ve verimsiz topraklar, üzerinde dolaşan halkın yükünü çekemez, karnını doyuramaz olmuş. Bu dar vaziyetin tahaddüs ettiği tarihin göç tarihinden 250 - 300 yıl kadar sonra olduğu tesbit olunmaktadır. İşte milâdî 1445 - 1500 yıllarına doğru Safranboludan tek tük ticaret maksadile İstanbula gelenler oluyor. Bunlar devrin icabına göre çörekçi fırınlarına yerleşiyorlar. Safranboludan İstanbula ilk kez ticaret için gelen Çeyrek oğullarıdır. Bu aile halen İstanbulda kök salmış olup Safranbolunun Yürük köyünde de bu ailenin büyük bir şubesi vardır. Yürük köylülerin nesepleri araştırıldığı vakit hemen bütün kökler Çeyrek oğlu ailesine dayanmaktadır. Bu aileden Mehmed efendi, Hacı Hafız, Hacı İbrahim ve Hacı Kapdan sayılabilmektedir.

Bu meşhur ve pek köklü aile, Safranboluluların ticaret maksadile İstanbula gelmelerinde, çörekçilik,

börekçilik ve ekmekçilikde bütün köylülere ön ayak oldukları muhakkak gibidir. Beni bu yoldaki araştırmalarımda işkillendiren tarihi bir kayda tesadüf edişimdir. Bu, tarihte yer alan Mustafa adlı bir börekçidir ki Çeyrek oğullarından Mustafa adlı bir kimseye rastgelmedim. Tarihte rastgeldiğim kayıt şudur:

«Hacı Mustafa ağa, Kastamonuludur, börekçi esnafından olup bir hayli nüfuz payda eylemiş ve cevami ve mekâtib ve medarisden nicelerini ihya ve tamir ve birçok fakirleri iane ile sevindirmiş ve maşeti muhtasarane ederek nefi âma hadim olmuştur. Sinni yüz onu geçerek bu piri fani muhterem vefat eyledi. [Sicilli Osmanî, cild 4, sahife 489]

Sicilli Osmanînin Kastamonulu olarak gösterdiği Mustafa ağa'nın Safranbolunun bu köylerinden olduğu şüphesizdir. Fakat mahalli tetkiklerimle bu zatın mensup olduğu aile hakkında bir neticeye varamadım.

Yalnız Safranbolu köylülerinden bugün İstanbula gidip gelen ve burda memleketin umumî servetile mukayese edildiği takdirde büyük bir varlık sayılabilecek olan ailelerin başlıcaları şunlardır: Yürük köyünden Sekban oğulları, Akça oğulları, Çeyrek oğulları, Sıpaşi oğulları, Rençber oğulları, Kaymakçı oğulları, Murad oğulları. Akviran köyünden Eczacı oğulla-

rından Şakir usta, Oğulvirandan Akçabal oğlu Ali Fuat.

Gerçi küçükklü büyüklü bugün sabahdan akşama kadar Âbit hânında un piyasasını dolaşan İstanbul ekmekçi esnafının başlıcalarını teşkil edenler Safranbolunun Yürük, Akviran, Kadıbüke, Oğulviranlı fırıncılarıdır. Fakat yukarıda saydığım kimseler, yalnız birer fırın patronu değil, aynı zamanda kendilerine göre mühim servet yapmış ailelerdir.

Bunların başında Yürükden Çeyrek oğulları gelir. Bu ailenin yüzlerce yıldanberi İstanbul börekçilik ve simitçiliğinde aldıkları rolün en şayanı dikkat kısmı Hacı Hafızla başlar. Bu müteşebbis ve zeki adam cidden iyi ve nesillere örnek olacak bir faaliyet göstermiş, fakat İkinci Abdülhamid'in kahrına uğrarak elli yaşından sonra istiskaya düşer olarak ölmüştür. Hacı Hafız Karaköy börekçi fırını ile birlikte Beşiktaş, Tekkeönü, İstanbul Balık pazarı, Kasımpaşa ve İstanbulun daha bir çok yerlerinde ondan fazla börekçi ve simitci fırınının sahibidir. Bu adam yaşadığı devre göre pek ehemmiyetli bir servet sayılması lâzımgelen bütün varlığına rağmen köyünü de hiç bırakmamış, oranın da bayındırlığına çalışmıştır. Hacı Hafız memlekette makineli ilk un fabrikasını kurmağa çalışan bir adamdır.

Fabrikasının bütün neva kısmını ikmal edip işleteceği bir sırada

fabrikanın işletilmesi İkinci Hamidin bir iradesile durdurulmuştur. Bu hadiseye sebep de, araştırmalarımıza göre şudur :

Fabrika Çeşmemeydanında Arab camii civarında kuruluyor. O tarihte bu havalı âdeta kendi başına bir derebeylik havasına sahne olumuş. Birgün tulumbacı reislerinden biri gelip Hacı Hafıza :

— Beş yüz lira verürsen değirmeni işletirsin diyor.

Bu tehdide mert seciyyeli bir adam olan Hacı Hafız menfi cevap veriyor, tulumbacı reisi çıkıp gidiyor, fakat durmuyor, Çeşmemeydanının eli bayraklı kabilinden kadınlarını toplıyor ve onları ikna ederek bir cuma selamlığı günü Abdülhamidin arabasını durdurmalarını ve :

— Bir adam bizim mahalleimize bir un fabrikası yapırdı, bu fabrikanın bacasından çıkacak dumanlar balkonlarımıza asacağıımız çamaşırları harab edecek, havamızı bozacak, bir kimsenin kesesi için bu kadar kulunuzun rahatsız olması reva mıdır?

Diye şikâyetle bulunursunuz, der.

Kadınlar aldıkları bu vazifeyi aynen yerine getirirler. Esasen memleketin tarakkisinden ödü kopan Abdülhamid :

— Değirmen işletilmesin, diye irade eder. Hacı Hafız da teessüründen istiska olarak ölür. [1]

[1] Halen Karaköy börekçi fırını işletenler Hacı Hafızın küçük oğlu

Safranbolulular arasında Hacı Hafızdan sonra en büyük şöhret ve mevki kazanmış olan Yürük köylü Sipahi oğlu Hacı Mehmeddir.

Hacı Mehmed Türklerde ilk ekmekçidir. Asırlarca börekçilik ve simitcilik yapan Safranboluluları ekmekçiliğe ilk sokan Hacı Mehmeddir. Hacı Mehmed aynı zaman da bugünkü Kozmadı gibi büyük bir un tüccarı idi. Fakat bu adam bütün servetini bir anda kaybetmiş, vaktile parayı kilo ile tartarken sonra derin bir yoksuzluğa düşmüştür. Lakin yine meyus olmamış, köyüne çekilmiş, ölünciye kadar derin bir tevekkül içinde yaşamışdır. Hacı Mehmedin torunu Kasım bugün Balatda fırındır, birader oğulları Ali de Tophanede fırıncılık yaparlar. Bu fırınlar bugün de gene İstanbul en iyi ekmeğini çıkaran müesseselerdir.

Hacı Hafız ve Hacı Mehmedden sonra, şaşaalı devrini yaşamış, mütevazî bir şekilde bugün Beşiktaşda Doğrüyolda börekçilik eden Ali, ilk hatıra gelen bir şahsiyettir. Nuranî çehresi ve mütevazî bakışlarıyla bugün hiç birşey gibi görünen bu adam Safranbolu için olduğu kadar bütün Türklük için de cidden takdire değer başlı başına bir kıymettir.

Ali ile kardeşi Deli Mustafanın oğlu Hüseyindir. Bu fırında bütün Çeyrek oğulları ailesinin birer ikiye hissesi varken Hüseyin zamanın kırtızından istifade edib izalel şuyu yaparak fırının tamamını Ali ile müştereken almıştır.

Safranbolu İstanbul fırıncılarının hangi birisi vardır ki, bu adamın tezgâhı altından çıkmamış, bunun açtığı yolda kalkınmamış bulunsun. Büyük bir un tüccarı ve hatta harbi umumide un kralı unvanını alan Sekban oğlu Ali, Kumkapılı Şakir usta ve babaları hep bu adamın yanında çalışarak ve onun açtığı yoldan giderek bugünkü mevkilerine ulaşmışlardır. Kurd oğlu Ali, Abdülhamidin ekmekci başısı olmuştur. Kendisi o devirde on iki fırın kullanırmış ve Türklerde ilk ekmekcilik yapan ve ekmekciliği Sakızlı rumlardan ilk alan Hacı Mehmedse Türklerde ekmekciliğe hız veren ve inkişaf gösteren de Kurd oğlu Alidir.

Bu yolda hemşerilerine en büyük hizmeti gören de un kralı unvanını alan Sekban oğlu Ali merhumdur. Bu adam cidden derin bir samimiyetle hizmet etmiş, hem kendi kazanmış ve hem de müşterisi olan hemşerilerine kazandırmıştır. Bugün Türkiyenin büyük zenginlerinden sayılan oğlu Ahmedle İsmaille daima nasihat ederken:

— Oğlum müşterilerinizi kollayınız, şayed onlara bakarsanız onlar da size bakar, tavuktan yumurta yem atıldığı zaman alınır, diyerek irşada çalışırmış.

Sekban oğlu Ali efendi ticarete başında tabla ile başlamıştır. Fakat ifrat derecedeki zekâsı, çalışması çok varmadan büyük bir servet yapmasında âmil olmuş, Ali, Âbid Hanında bir un yazıhanesi açarak

unculuğa başlamıştır. Alinin yaptığı unculuk basit ve her tüccarın yaptığı gibi bir unculuk değildir. Ali, yoksulların babası, işsiz kalan hemşerilerinin iş varlığıdır.

Hangi hemşerisi gidib:

— Efendi, isim yok, bana bir iş versene, derse, Ali:

— Hadi git filan yerde bir fırın var, orayı işlet, ununu ben göderirim der ve o hemşerisini iş güc sahibi edermiş.

Merhumun son zamanlarına yetişdim, kazanmasını bildiği gibi sarf etmesini de bilen bu zat ötedenberi pazar ve cuma günleri mesireleri gezer ve mesirelerde yemeğini kendi tabına göre bizzat kendisi hazırlamış. Bir gün Sarıyer Hünkâr suvunda ben Alinin bu türlü çalışmasını bizzat gördüm.

Sekban oğlu Ali hakkında bu gün Türk piyasasının mühim bir rûknü olan müteahhid Akif bir münasebetle bana dedi ki:

— Sekban oğlu Ali başlı başına bir varlıktı. Ali hemşerilerimiz içinde servet yapan ne Karaköylü Hüseyinle, ne de sairelerile hiç kabili kıyas değildir. Diğerleri babadan birer servete tevarûs etmişler ve kendileri de bu temel üzerinde yükselmişlerdir. Ali ise servetini bizzat yapmış ve yalnız şahsi servet yapmakla da kalmamış, birçok Safranbollunun ikbaline vesile olmuştur. Ben bunlara bir misalim.

Dedi ve ilâve etti:

Bir zamanlar, ben el fırınlarında

çalışırken babamın işi bozulmuş ve perişan bir hale gelmiş, hemşerilik gayreti, arkadaşlık duygusile Sekban oğlu Ali babamın elinden tutarak işini düzeltmesine maddeten ve manen yardım etmiştir. Eğer Ali oğün babama yardım etmese idi belki bugün bende bu mevkie sahip olmak değil, yapılan iyiliği iyi kullanmıyarak sırtı küfe taşımaktan kurtulmıyan birçok hemşerilerimiz gibi el fırınında bir işçi kalacaktım. Ben bütün varlığımı Ali efendiye medyunum.

Receb ve Kaymakçı oğulları da Yürük köyünden eski bir aile mensubudurlar. Bu ailenin de İstanbul börekçilik ve ekmekçiliğinde mühim bir ehemmiyetleri vardır. Receb oğullarından Halil usta Perşembe pazarında fırıncıdır. Ali Kadıköyünde fırıncıdır. Bilhassa dört yıl önce vefat eden Hasan çok şayanı dikkat bir zekâye malikdi, müteaddit fırınlara ve İstanbul en parlak yerlerinde pek çok gayri menkul emläke sahibdi. Aynı zamanda Sekban Alinin de ilk ticaret arkadaşıdır. Hasan efendinin kardeş çocukları Halil ve Abdullah kardeşler de yürüklerin mesleği olan fırın işlerinden ayrılmışlar, şaz olarak Yemişde yumurta komisyonculuğu yapmağa başlamışlardır. Bu çocukların da girdikleri iş sahasında büyük bir genişlik umulur. Kaymakçı oğulları da pek eski bir aile olmasına rağmen bugün bu ailenin İstanbuldaki ticaret vaziyetleri eskisine nazaran bir hayli

daralmıştır. Bunlardan burada fırıncılık yapan Şahzede başında Hafız İbrahim oğlu İsmail, Tahtakalede Mustafa vardır.

Bu gün fırıncılık yapanların hepsini ayrı ayrı alamayacağımız için Yürüklü fırıncıların belli başlılarını saymakla iktifa ediyoruz. Bundan sonra Yürük civarında yetişen İstanbul fırıncılarından bahsedeceğiz. Yalnız Yürüklü ailelerin esashılarından bahsederken Murad oğullarına temas etmişdik. Murad oğulları Yürüklüler arasında ayrıca bir tetkik mevzuudur. Bu ailenin İstanbulda tuttukları iş ötedenberi bir istisna teşkil eder.

Murad oğulları şekercidir. Bu aile efradı ötedenberi bu işle meşgul olur. Bu ailenin nasıl olub da diğer hemşerilerinden ayrılabilirdikleri, araştırmaya değer bir hadisedir.

Benim tetkiklerime göre bu ailenin Yürük köyüne dört saat mesafede Ağçakes denil . . . ailevi bağları onlarda meslek değiştirmeye sebep olmuştur. Bugün Murad oğullarından şekercilik yapan yalnız Kasımpaşa da Hasan vardır.

Karaköyde şekerci Osman ve kardeşi Mehmed şekerciliği bırakmışlardır.

Osman yaşı itibarile işden çekilmişdir.

Mehmed ise Rusya ile yaptığı ticaret muamelâtında vücude getirdiği milyonlar değerindeki azemeth servetini bu gün şekercilik gibi

ne de olsa basit ve ibtidai bir işde kullanmıyor, büyük bir yapı şirketinin müdürüdür ve aynı zamanda (Sivas - Erzurum) demiryolunun müteahhidleri arasındadır. Murad oğullarından Taksimde ve Tophanede helvacılık yapan Mehmed Ali ve Mustafa vardır.

Bu yazının sonuna teşekkürlerle sıkışdırmak mecburiyetinde olduğum bir husus varsa, o da şudur ki, Safranbolulu Yürüklüler, buradaki servetleri milyonlara vardığı halde köylerini unutmamışlardır. Onlar köyünün her noksanını ikmale çalışırlar, su getirirler, mekteb yapdırır, pansiyon kurarlar, her işde köylü hemşerilerine yardımcı olurlar.

İstanbul ekmekçileri ve börekçileri arasında Yürük köylülerden başka ikinci derecede ehemmiyeti haiz olan ve bugün İstanbul fırıncıları arasında birinci derecede gelenler Akviran köylülerdir. Bu köyden eski Darbhane nâzırı Akviranlı Ebubekir efendinin ahfadından Osman çavuşun oğlu Şakir usta ve Şakir ustanın amcası Ali nin oğlu Salim usta, Parmakkapılı Şevki ve Mehmed Emin ustalar İstanbulun meşhur fırıncıların dandır.

Son yıllarda ehemmiyetli iş yapan bir tüccar, aynı zamanda fırıncıda Ali Fuad Akcabaldır. Bu adam bir çok fırınların sahibi olduğu gibi Havyar hanında bir de satış mağazası açmış, burada kırımcılık yapmakda ve büyük değer-

menlerde kırdırdığı unu merhum Sekban oğlu Alinin prensibini takib ederek hemşerilerine satmaktadır. Akcabal Safranbolunun Oğulviran köyü ahalisindendir.

Oğulviran köyü başlı başına tetkike değer bir köydür. Bu köy bir çok fikir adamlarının doğum yeri olmuştur. O meyanda İstanbul Müftüsü Hasan Fehmi ve babası bu köyden oldukları gibi, eski maarif erkânından Şeyh Vassî de bu köylüdür. Bu köyden daha bir çok muallim ve hoca yetişmiştir. Bunları bilâhare ayrı ayrı tetkik edeceğiz.

İstanbul fırıncıları içinde Eflânî Ahmed Rıza, İlbarîlı Mustafa Remzi de anılmağa değer kıymındandır. Mustafa Remzi Çenberlitaşda, Ahmed Rıza Şehremininde fırıncıdır.

Bugün İstanbulda ekmekçilik ve börekçilik yapan yüz elli fırından hemen doksanı Safranbolulu, altmışı Arnavud, Laz, Rum ve sairidir.

Safranboluluların ekmekçi ve börekçi olarak anılmağa değenlerinin başlıcaları şunlardır:

Sarıverde börekçi Gazeli oğlu Mehmed Ali, keza Sarıverde Nuri, Bevkozda Akçe Osman ve börekçi İsmail, Paşabahçede Konari köylü İsmail, Emirgândan Hasan Akçe oğlu, Bebekde börekçi Hamdi Halil oğlu, Çengelköyünden Konari köylü Mustafa, Kuzguncukda Hasan Receb oğlu, Beşiktaşda Ahmed Hoşkara, Üsküdar da Mehmed Zeki Akçe, Hasan Remzi

Yamak oğlu, Çeşmemeydanında Mehmed Recceb oğlu, Bakırköyünde Ali, Kocamustafapaşada Ali Eczacı oğlu, Evübde Tahir, Şehzadebaşında Ahmed, Banka caddesinde Ahmed Sekban oğlu, Kasımpaşada İsmail Barba, Nişantaşında Nuri Sekban oğlu. Bu sayı doksana dolmaktadır, fakat hepsinin ayrı ayrı ismini yazmak yer dolduramaktan başka bir işe yaramıyacağından bu kadarını yazmakla iktifa edivorum.

Bugün İstanbulun muhtelif semtlerinde fırıncılık yapanların köyleriyle ve doğum yerleriyle olan ilişkileri eskisine bakarsak çok azalmıştır. Eskiden bu fırıncıların ekmekçi olsun, börekçi olsun çalışma ve yaşama şekilleri bu günküden pek çok farklı idi. Şimdi bu farkı bulabilmek için eski hayata dönelim. Safranboluluların, eski havatını canlandırabilmek için ticaret maksadile ilk İstanbulla geldikleri bundan (250 - 300) yıl evveline dönmek lâzımdır.

Safranbolunun dar ve verimsiz yayla ve ovalarına gelip yerleşen Türkmen kabileleri yaşadıkları muhtın dar ve verimsizliği yüzünden memleket haricinde iş bulmağa çıkmışlardı. Bunlar İstanbulla gelip börekçilik işlerine yerleşmişler ve birer birer birbirlerine yardım ederek iş bulmuşlar, yavaş yavaş iş sahibi olmuşlardı. Fakat bu iş sahibi oluş pek kolay olmamış, ilk devrelerde dört ailenin bir fırını

olduğu zamanlar olmuş, bu dört ailenin erkânı münavebe ile birer yıl İstanbulla gelip çalışmışlar ve bir yıl çalışan üç yıl köyüne dönüp çifti, çubuğu ile meşgul olarak nöbetini beklemiştir. Bu sayede Safranbolulu fırıncılar İstanbulda işleri yürürken köylerindeki tarlaları, bahçeleri de bir vandan işlemiş, bu sayede köylü iki yüzlü bir saadet ve varlık kazanmıştır. Bu hal bundan seksen yıl evveline gelinceye kadar bilâ-inkıta devam etmiş, hiç bir fırıncının zengin de olsa ailesini İstanbulla getirmek hatırına gelmemiştir. Bu âdeti ilk bozan Hacı Hafız olmuştur. Zamanına göre büyük bir aervet birikdiren bu adam ilk olarak ailesini İstanbulla getirmiş, Çeşmemeydanında bir ev ve küçük Çamlıcada da bir köşk satın alarak köylü - şehirli iki yüzlü bir hayat yaşamağa başlamıştır. Hacı Hafızın bu hareketi ailelerini İstanbulla getirmek için Safranbolululara bir örnek olmuştur. Hacı Hafızın takiben Recceb oğulları, Sekban oğulları ve Çeyrek oğulları birer birer ailelerini İstanbulla getirmişler, bilhassa Çeyrek oğulları ile Sekban oğulları tamamilen köylerini bırakıp İstanbulda dal budak salmışlar, Çeyrek oğullarından gazozcu Hasan bey Çubukluda, babası deli Mustafa, kardeşi Hüseyin Kanlıcada yerleşmişler, Sekban oğulları Fatih taraflarında oturmuşlardır.

Bu İstanbula ailesile geliş ilk önce bir kaç aileye munhasır kalmışken Harbi umumide fırıncıların besabsız kazançları köyden şehre akın etmelerine vesile olmuş, büyüklü, küçüklü aileler ulam ulam İstanbula gelib semt semt yerleşmişlerdir. Bu köyü bırakıp İstanbulun tenbel ve verimsiz hayatına katılmak, Safranbolulu fırıncı karıları için ilk önce pek tatlı olmuş, fakat yavaş yavaş Harbi umuminin gayrı tabii kazançları tabiiğe doğru dönerken fırıncılığın mahdud kârı bir çok aileleri geçindirmez bir hale sokmuş ve bu aile yükünden dolayı birçok Yürüklü ve sair fırıncılar iflas etmişlerdir.

Gerçi, iflaslarda âmil olan yalnız masraflar değildir. Fırıncılık patronun daima iş başında bulunmasını icab ettiren bir işdir. Ailelerini buraya getiren fırıncılar çocukları arasında zevke dalarak işlerinin istediği ihtimamı gösteremez olmuşlar, bu da zarar ve iflaslarda âmil olmakdan geri kalmamıştır. Sonra bu köyden şehre akın, şehrin zevki, köylülere eski doğum yerlerinin sevgisini unutturmuş ve maalesef köyler harbi umumiden sonra bayındırlığını tedrici bir şekilde kaybederek eski şaşaa ve ehemmiyetini kaybetmiştir.

Harbi umumî vesilesile şehre gelenler, İstanbulun maiyet darlığına rağmen köye dönmekten hâlâ korkuyorlar, bütün darlıklara rağmen

İstanbulda oturmayı tercih ediyorlar. Daha kötüsü şu ki, bu hal önceleri Yürük, Akvıran, Kadıbükü gibi bir kaç köye mahsus bir hal iken son zamanlarda müsteveli bir ruh hastalığı haline gelmiş, fırınlarda haftalıkla çalışan bazı pişirici, hamurkâr ve tezgâhdacları bile ailelerini İstanbula getirmeye yeltenmişlerdir. Bu cereyan çok acı ve zararlıdır. Çünkü işden çıkış veyahud bir hafta hastalık bir ailenin tamamen perişanlığa dökülmesinde âmil olmaktadır. Ovsaki, köy terk olunmadan hiç vaziyet böyle değildi. Burada hasta olan veyahud işden çıkan bir amele köyüne gider, orada bir kaç ay istirahat ederek zinde bir vücudla tekrar İstanbula, işe dönerdi.

Hem hiç düşünülüyor ki, ekmeckiliğin, tezgâhdaçılığı, pişiriciliği ve hamurkârlığı beş altı ay çalışdıktan sonra mutlak istirahata ihtiyaç gösteren bir işdir. Amelenin moda sevdasına düşerek ailelerini buraya getirmeleri ve bütün enerjisi ve hızlarını bir iki yıl içinde harcıyarak kötürüm olmaları çok acıdır.

Ekmeckilik, altı ay çalışmadan sonra mutlak istirahate ihtiyaç gösteren bir işdir, demişdik. Yazımızın bundan sonraki kısmını İstanbul fırınlarındaki çalışma tarzlarına hasredeceyiz. Fakat daha önce Anadoludan gelib Tahtkale kahvelerinde kûme kûme dolub boşalan fırın amelelerinin köyden geliş ve fırınlara yerleşiş şekillerini anlatalım.

Bugün, İstanbul fırınlarında çalışarak çocuklarını geçindirmeye çalışan altmış köy vardır. Bu köylerin on beş kadarı Eflanide, diğer kırk beşi de Safranbolunun merkez köyleri ahalisidir. Bu köylerin başlıcaları : Yürük, Yazıköy, Tabaklar, Saidler, Konari, Yağlıce, Çerçiler, Kapulu, Karid, Kadıbükü, Satköy, Ilbarit, Hacılarobası, Karacapınar, Karacatepe, Köprücük, Davudlar, Danaköy, Sırçal, Değirmencik, Ağçaköy, Derecik, Akviran, Kumluca, Meldim, Toprakcuma, Afşar, Güller, Yalacık, Ovacuma, Kuzuyaka, Çircin, Börnik, Dirahne, Kirpe, Aktaş, Giresinler, Helkme, Kızadp, Kalecik, Krahazan, Mehterler, köyleridir.

Bu köylerin ahalisi temamlle İstanbul fırınlarına mütekindirler. Son yıllarda fırınların makineleşmesi ve simitçilik ve börekçilik gibi işlerin de gün begün ehemmiyetini kaybetmesi, buralarda çalışan işcinin vaziyetini biraz daraltmışdır. Bu yüzden iş bulmak için İstanbulla gelen ve avlarca boş, sefil, köhne Tahtakale kahvelerinde dolaşdık. dan sonra beş parasız köylerine dönenlere de pek çok tesaduf edilmektedir. Bu gün İstanbul fırınlarında iş bulanlar dayısı, amcası, uzak ve yakından akrabaları patron olanlardır.

Ötedenberi yukarıda kısmen adlarını yazdığım köylerde bir genç on dört, on beş yaşına girdi mi, anası, babası, kardeşi, bunlardan

birisi voksa hemşerilerinin vardi-mile İstanbulla gelir. Bu ilk geliş pek acıdır. Köyün saf ve temiz muhitinden ayrılıb üç dört gün yolculukdan sonra vapur onları İstanbul rıhtımına boşaltır ve çocuk ilk önce doğru Tahtakale kahvesine götürülüb ondan önce gelen iş bekliyen kalabalığın içine atılır. Artık baht işidir. Bir gün, iki gün, bir hafta, beş hafta bir iş çıkıncıya kadar köyünden, anasından, davarlarından ayrılan çocuk bu kalabalığın içinde bunala bunala bekler. Burada kismet sabahları beş kuruş verib içeceği bir çay ve köyünden, anasının altını bozarak koynuna koyduğu beş on kuruşla alıb yiyeceği peynir ekmekten ibaret olub akşamları yatacağı dasabahdan akşama kadar dolub boşalan ve geceleri bir az tenhalaşan kahvenin peykesidir.

Yol yorgunluğu, Tahtakale kahvesinin peykesinde beklemenin verdiği ezadan sonra bir iş çıkarsa, sırtına bir iki kat çamaşırını muhtevi çuvalını yüklenir, iş çıkan fırına gider. Bu çocuğun fırında ilk göreceği iş çıraklıktır. Fırınlarda çırakların vazifesi, fırın yakmak, küfe taşımak, ekmek dizmek, pasa çekmekden ibarettir. Bu işler yazıldığı gibi kolay değil, pek güçtür. Bir fırında bir çırak asgari günde hiç durmadan on sekiz saat çalışır. Çırak yavaş yavaş, kapakçı olur. Kapakçıların vazifesi hamur-kâr yardımcılığına yamaklık yapmaktır. Bunlar hamur odasından pa-

sa verirler. Hamur odasında yardımcıya ve hamurkâra yardım eder ve ufak tefek işler görürler. Bir genç köyden gelince çıraklık ve kapakçılıkta en aşağı dört yıl çalıştıktan sonra, hamurkâr yardımcısı olur ve ekseriyetle yardımcılığa terfi eder etmez doğru köye gider, evlenir ve o günden sonra tekrar İstanbul'a dönerek bir fırına yardımcılığa girer. Yardımcı hamurkârın yapacağı başlıca işleri yapar. Fakat kolay kolay hamurkâr olamaz. Bir yardımcının hamurkâr olması en aşağı, yardımcılıkta beş yıl çalışmasına vabestedir. Fırınlarda hamurkârlık, hamur mütehassıslığı demektir. Hamurkâr ekmeği eline aldığı zaman neden bozuk olduğunu ve noksanlarını derhal teşhis eder. Hamur bozulursa derhal tedbirler ittihaz ederek hamuru islah eder. Hamurkâr ameli bir kimyakerdir. Hamurkâr hamurda Bilkimya husule gelen bütün tebeddülâtı anlar. Şunu da hemen yazalım ki, bu gün İstanbul fırınlarında iyi ekmeğe çıkmamasının sebeplerinden birisi ve hatta birincisi fırın patronlarının ucuz amele kullanılarak yukarıda yazdığımız vaziyetler dahilinde yetişmiş hakiki mütehassıs hamurkâr kullanılmamalarından ileri gelmektedir.

Ne kadar garibdir ki, İstanbulun semt semt fırınlarında halen on beş lira haftalıkla çalışan hamurkârlar olduğu gibi, beş lira haftalıkla çalışan hamurkârlar da vardır.

Fırınlarda, çıraklık devresini bitirdikten sonra, tezgâhdarlık ve pişiriciliğe ayrılanlar da vardır. Pişiricilik ve tezgâhdarlık, tezgâhdar yamaklığı ile başlar. Fırınlarda bu kısma ayrılabilmek için okuyub yazmak bilmek, hesabdan anlamak zaruridir. Okuyub yazmak bilmiyen ve hesabdan anlamıyan bu kısma ayrılamaz.

Tezgâhdarlığa ayrılanların, tezgâhdar yamaklığı en aşağı altı yedi yıl sürer. Bu müddet zarfında yamak insafı bir pişiriciye tesadüf ederse pişiriciliği de bir ücret vermek mukabilinde öğrenir. Tezgâhdarın pişiricilik bilmesi ve hatta kısmen hamurkârlıktan anlaması zarurî gibidir. Çünkü tezgâhdar usta yamağıdır ve ustalık namzedidir.

Tezgâhdarlıkta beş on yıl çalışıp bin, bin beşyüz lira biriktirebilen tezgâhdar mütehassıs bir fırıncı olarak işe girer ve fırıncılıkta en çok muvaffak olanlar bu kabil fırıncılardır. Tezgâhdarlık devresini bitirip usta olan fırıncıya yabancı bir iş kalır: piyasa. Fırıncılıkta un almak, çuval satmak, fırıncılığın harici işlerini çekip çevirmek de bir hayli güçtür. İlk devrelerde bu işler yakın akrabalar ve iyi kalbli eski ustaların yardımı ile öğrenilir. Bir fırıncı piyasa vaziyetini adam akıllı kavrayabilmek asgarî Havyar ve Âbid hanlarında dört, beş yıl dolaşmağa menuttur. Gerçi; dört, beş yıl çalışmadan un alan, fırıncılık ya-

panlar vardır. Fakat bu şekilde işe başlıyanlar hemen umumiyetle muvaffak olamamışlardır.

Bence, fırıncılık da kendine göre bir ihtisas ve teknik işidir.

Şimdi, ekmek yapılış şeklini anlatacağım :

Fırına giren un, ilk önce fırında depo ittihaz olunan yere istif olunur. Her akşam usta bu depoya gelir, harmana atılacak unları elindeki boya kalemile çizer. Ekmek bir çeşit undan çıkmaz, ekmek unu müteevvidir. Usta, nevilerini tayin ederek un çuvallarının üzerini çizer. Fırında harmanı ustadan başka kimse veremiz. Şayet usta bulunmaz, harman vermek zamanı da gelirse, usta telefon veya hut herhangi bir vasıta ile:

— Şu şu şu çuvalardan harman ver.

Diye tezgâhdara emir verir. Tezgâhdar da ustanın verdiği direktif dahilinde harmanı verir.

Fırınlarda harman yeri eskiden pek basit ve tahta döşenmiş mikropu yerlerdi. Bilahare bu tahta harman yerlerinin üzerine çinko döşendi ve bu suretle de fare hücumunun önüne geçildi. Fakat bunlar da eskisinden pek farklı değildi. Yeni yapılan ve kapalı olup da yeniden açılacak olan fırınlarda şimdi harman yerleri betondan yapıyor.

Harman yeri, aşağı yukarı en çok 40-80 çuval arasında un alan ve etrafında gezilebilecek kadar yol

ve yer bırakılan büyücek bir havuz andırır. Un bu havuza boşaltılıp hamurkâr yardımcıları, un kürekleriyle unu karışdırmağa başlarlar. Unlar birbirine tamamilen karıştırdıktan sonra, harman yerinden hamur odasına açılan delikten un hamur odasına bırakılır. Unu harman odasından hamur odasına nakl için ya amerikan bir huni veyahud çinko huni kullanılır. Bu huni vasıtasile un hamur yerinden hamur teknesine dökülür.

Bilahare un hamur teknesinden makine ile dönen motor teknesine tenekelerle naklolunur. Tekneye kâfi miktarda da su boşaltılır, motor koyuverilir, dönmeğe başlar. Bu ameliye yapılmazdan önce ıslanğa denilen maya kutusundan maya motor teknesine dökülerek ezilir, bilahare ilave olunan un da bu ezilen mayaya karışır. Maya ile un tamamen imtizac edib özlenmeğe başlayınca motor teknesinden alınır, karşıda boş duran tekneye naklolunur ve üzeri kapatılarak bir müddet kaldıktan sonra, hamurkâr ve yardımcıları tekne başına dizilenirler, bir kısmı ellerindeki keski ile hamuru kesib kesib terazide tartarlar, diğer bir kısmı tartılıb tezgâha atılan hamuru elleiyib yuvarladıklardan sonra dokuzar dokuzar pasalara dizerler. (200-300) hamur bu şekilde tartılıb yuvarlanarak pasalara kondunkdan sonra bir müddet de pasada bırakılıb büyür. Daah sonrada fırına verilir. Fırının sıcaklık vaziyetine göre ekmek

yirmi ile otuz dakika arasında pişer. İşte bu şekilde imal edilip pişdikden sonra tezgâha dizilerek ekmek bu sefer birer birer satılır.

Her gün fırın tezgâhlarında birer birer satılan binlerce ekmek fırınlarda bogazı tokluğuna denecek bir ücretle alın teri dökerek çalışın amelenin elinden belki on defa birer birer geçer ve o şekilde meydana gelir.

Safranboluluların geçim vasıtaları arasında ekmekcilikden başka simitcilik ve börekçilik te bulunduğunu yazmışdık, hatta Safranboluluların İstanbulda ilk işe başlayışları ve asırlarca geçim vasıtaları börekçilik, simitcilikdir. Safranbolululara ekmekciliğin geçişi veyahut Safranboluluların ekmekçiliğe başlayış şurada elli yıllık bir işidir. Safranboluluların ekmekçilik sahasındaki inkişaflarına harbi umumi çok yardım etmiştir.

Simitcilik ve börekçilikdeki çalışma şartları ağırlığı itibarile ekmekçilikden hiç hafif değildir; hatta, börekçilik yağlı ve susamlı bir iş olduğu için daha külfetlidir. Bir simitçi dükkânında hergün mümkün olsada banyo yapılsa gine matlup temizliğe erişilemez.

Börekçi dükkânları hali hazırda çok mütenevvi mal çıkarırlar. Bunlar arasında, kurupoğça, şekerli, yağlı börek, lokma, açma, halma, simit, kandil simitleri, paskalya çörekleri. v. s. vardır.

Fırınlarda bu çeşit mallar hep

geceden hazırlanır ve sabahleyin tezgâha satışa çıkar.

Fırınlarda simidin yapılışı pek güçtür. Önce teknede sert bir vaziyette yuğrulan simit hamuru bilahare fitiller yapılarak çekilir ve tamamen özeninciye kadar elle dövülür ve bilahare simit kalınlığında fitiller haline getirilerek muayyen ölçü dahilinde kesilip iki ucu birleştirilip bağlanır ve iş yerinde kaynayan kazana atılır. Bu kazanda bir müddet pişdikden sonra kepçe ile çıkarılıp tepsiye konarak fırın ağzına atılır. Fırının ağzında susamlanıp küreğe beş on tanesi dizilerek hep birden fırına salınır, kızardıkdan sonra çıkarılır. Simidin önce pişdiği iş yerindeki kaynayan kazana bir miktar pekmez atılır, bu pekmez simidin kırmızı olmasını temin eder.

Fırınlarda lokmanın yapılış şekli de şudur :

Önce lâzım olacak kadar un su ile yuğrulup içine çiçek mayası denilen paket mayalarından bir miktar ilave olunur, yumuşak bir halde adam akıllı dövülüp, bırakılır. Bu dövülmeden sonra ocakda zeytin yağı kızartılıp hazırlanır. İçindeki mayanın tesirile hamur kabarmaya başlar ve belli vakti gelince hamur ocak başına getirilip küçük küçük kesilerek kaynayan zeytin yağının içine bırakılır. Hamur zeytin yağının içinde bildiğimiz yuvarlak yuvarlak olur ve kızarır, kızarınca da zeytin yağdan çıkarılıp önceden hazırlanan şeker kabına atılır.

Börekçilerin sair yapıkları işler hemen aynen evlerde yapıldığı şekilde olduğundan ayrı ayrı onların burada izahını fazla buluyorum. Yalnız burada yaşpoğça denilen maruf böreğin nasıl açıldığını anlatmak faydasız olmaz sanırım :

Börekçi fırınlarının iş yerlerinde börek açmağa mahsus büyük mermer tezgâhlar vardır. Bu büyük memmer tezgâh bilardo masasına benzer. Börekçi bu tezgâhın başına gider, önce sert bir halde manitova nevinden özlü bir undan yağurduğu hamuru fitil yapıp, ikiyüz ellişer gramlık parçalara ayırır. Her ayırdığı parçayı pazı yapıp dizerler ve bu ameliye bitdikden sonra her pazıyı elinin altında münasip bir şekilde tazyik ederek müdevver bir şekilde büyütür ve birer parça yağ sürerek her pazıyı aynı hacimde açıp bir bez üzerine yığar. Bu vaziyette hamur yarım saat kadar bekletilib kendine geldikten sonra birer birer alınıp ilk önce elde yavaş yavaş büyüdüleb ilahare hızlı hızlı başdan geçirmek

suretile çarşaf gibi incecik incecik açılır ve her açılan parça münasib bir şekilde üstüvani olarak toplanıp burma burma kıvrılarak iki üçü birleşdirilir ve tepsilere dizilir.

Yalnız üstüvani şekilde yufkalar toplanırken arasına sade ise yalnız yağ, yok kıymalı veya peynirli ise yağla birlikte içine kıyma, peynir dökülür. Sonra börekçi ustası sureti mahsusada tepsilere hazırladığı börekleri dizerken kıymalı, sade ve peynirli nevine göre şekiller verir ki satarkeu birbirine karışmasın.

İşte, Safranbolu köylerinin aile varlıklarını tamamlıyan İstanbul ekmekcilik, börekçilik ve simitcilik işleridir.

Gerçi, Safranbolluların, içinde, hariçde münevver geçinenler ve aynı zamanda hariç memlekette marangozluk, dülgerlik, ve duvarcılık gibi yapı ve şekercilik, helvacılık gibi işler yapanlar da vardır. Bunlar bir azlık teşkil eder, mamafi yazımızın bundan sonraki bölümlerinde bunlardanda bahsedeceğiz.

Mehmet Enver Bey

